

5. FISCH ALS LEBENSMITTEL

Welcher Hering eignet sich für die Salatherstellung?

Von der Lebensmittelkontrolle werden in steigendem Maße Heringssalate wegen zu geringen Anteils an Hering beanstandet. Es ist für den in anhängigen Verfahren befragten Sachverständigen nicht immer leicht zu sagen, ob eine Beanstandung zu recht besteht, da sowohl in der Probenahme als auch in dem Untersuchungsverfahren und schließlich auch in der Beschaffenheit des verarbeiteten Herings viele Fehlerquellen gegeben sind, die sich z.T. gegenseitig bedingen.

Zur Frage der Beschaffenheit, der ein auf Heringssalat zu verarbeitender Hering entsprechen muß, liegen Äußerungen von lebensmittelchemischen Sachverständigen vor, die nicht unwidersprochen bleiben können. So wird u.a. der Standpunkt vertreten, daß nur ein gesalzener, im Fleisch fester Hering zur Salatherstellung geeignet sei, da sich nur das Fleisch eines solchen zu guten formbeständigen Würfeln schneiden lasse und der Heringssalat "feste" Heringsstücke enthalten müsse, wobei der Begriff "feste Heringsstücke" nach dem Grade der Festigkeit und der Ausschließlichkeit seines Vorhandenseins unklar ist. Die Forderung ist ein Wunschtraum, der wohl mehr vom Standpunkt der Sicherung der Nachprüfungsmöglichkeit als vom Qualitätsstandpunkt diktiert sein dürfte. Nach dem Entwurf der "Leitsätze für die Beurteilung von Fischwaren", die vom Bundesverband der deutschen Fischindustrie in enger Zusammenarbeit mit Vertretern der Fachwissenschaft und Praxis erarbeitet worden sind, wird Heringssalat sowohl aus Salzheringen als auch aus gesäuerten Heringen hergestellt. Beide Rohstoffarten können edelste Rohware sein. Dies ist u.a. wesentlich vom Fettgehalt des Herings abhängig. Fette Heringe haben ein zartes, für den Genuß angenehmes Muskelgewebe, das aber sowohl im gesalzenen als auch im gesäuerten Zustand gegen mechanische Behandlung (Mischen bei der Salatherstellung) empfindlich ist. Das ist insbesondere dann der Fall, wenn das Fischfleisch nicht durch sehr starke Salzung oder durch zu lange Einwirkung des z.Zt. noch zulässigen und weitgehend verwendeten Konservierungsstoffes Hexamethylentetramin besonders gehärtet ist. Eine solche Härtung ist aber vom qualitativen Standpunkt eher als eine Qualitätsminderung anzusehen.

Der Salathersteller wird sich bei seiner Rohwaren-Disposition wesentlich nach der Art des Objektes, das er herzustellen beabsichtigt, richten müssen. So erfordert ein trockener Heringssalat (ohne Mayonnaise) ein etwas festeres Heringsfleisch, das sich einwandfrei in Würfel schneiden läßt, während die Erfüllung dieser Bedingung bei Heringssalat mit Mayonnaise nicht in dem Maße qualitätsbedingend ist.

Für die Herstellung von Heringssalat mit Mayonnaise können somit gesäuerte Heringsfilets, die infolge hohen Fett- und niedrigen Salz- und Konservierungsstoff-Gehalts von weicher (zarter) Konsistenz sind, durchaus als edelste Rohware gelten.

Bei der Untersuchung von Heringssalat ist daher der Beschaffenheit des verarbeiteten Herings erhöhte Beachtung zu schenken, da sonst ungerechtfertigte Beanstandungen erwartet werden können.

Bezgl. der Fehlerquellen, die sich schon bei der Mischung der Einzelbestandteile im Betrieb ergeben können, werden wir in der nächsten Nr. der Informationen die Ergebnisse orientierender Vorversuche veröffentlichen.

W. Ludorff

Institut für Fischverarbeitung, Hamburg